Gruszki w occie

Składniki:

- 5 kg gruszek, najlepiej twardych

Zalewa:

- 2,5 szklanki octu 10%
- 6 szklanek wody
- 1 kg cukru
- kilka goździków
- szczypta cynamonu

Przepis:

Gruszki obieramy ze skórki, usuwamy gniazda nasienne, kroimy na ćwiartki.
Składniki zalewy (bez cynamonu) mieszamy w garnku i gotujemy, póki się cukier nie rozpuści.
Dodajemy wtedy gruszki i również zagotowujemy, póki gruszki się zeszklą-zmiana koloru, i zmiękną, ale krótko gotujemy, żeby nie były zbyt miękkie.
Następnie wyciągamy je na durszlak, usuwamy goździki (powodują czarne plamy podczas pasteryzacji).
Zalewę ponownie zagotowujemy, dodając cynamon, tylko dla zmiany koloru.
Przestygnięte gruszki przekładamy do słoików, zalewamy zalewą, zakręcamy i pasteryzujemy 20-25 minut.
Po zagotowaniu, słoiki odwracamy do góry dnem.
Smakują wyśmienicie jako dodatek do zimnych przekąsek oraz jako dodatek do obiadu!

Składniki:

2 kg twardych gruszek

1 l wody

1 kg cukru

szklanka octu 10%

kilka goździków, 2 laski cynamonu

Gruszki obierz, pokrój na ósemki. Z wody, cukru, octu, goździków i cynamonu ugotuj syrop. Kiedy zacznie wrzeć, włóż do garnka pokrojone gruszki i gotuj, mieszając ostrożnie. Kiedy gruszki zaczną robić się szkliste, stopniowo wyjmuj je z syropu i umieszczaj w słoikach. Zalej syropem, zakręć słoiki i postaw je do góry dnem.

Pasują do wszystkich mięs, zwłaszcza do grillowanego lub pieczonego drobiu.